4月26日(月)

味噌の仕込み（年長）

今日は、味噌の仕込みをしました。
材料は、なんでしょう？と聞いてみると、
先週読んだ「まんまるだいずみそづくり」という
絵本をよく覚えていて、『大豆と塩と麹！』とす
ぐに答えていました。
今回は、「とよまさり」という品種だそうです。

大豆は、水につけて煮たものと比べてみると…
かたい　まるい
こっちはやわらかい　大きくなった
水が豆の中に入ったからかな？
という感想が。

米麹も観察。
米の匂い全然しない　ごはんみたい
あったかいにおい　お肉のにおい

まずは、やわらかい大豆をつぶします。

ここからは、大人がやりました。

大豆の煮汁と塩と麹を混ぜ合わせます。
丸くした味噌玉を投げ入れます。
なぜ、投げ入れるのでしょうか？
「空気を抜くため！」絵本で読んでいたので、
みんなよく知っています。

3か月寝かせて、天地返し。また3か月寝かせて、完成。
どんな味になるのか楽しみですね。